

4-SLICE TOASTER OVEN
HORNO TOSTADOR DE 4 REBANADAS

Customer Care Line:

USA 1-800-231-9786
Accessories/Parts (USA)
1-800-738-0245

For **online customer service** and to **register** your product, go to

www.prodprotect.com/applica

Servicio para el cliente:

Mexico 01-800 714-2503
Accesorios/Partes (EE.UU)
1-800-738-0245



MODEL/MODELO

❍ TO1430S

Please Read and Save this Use and Care Book

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- ❍ Read all instructions before using.
- ❍ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ❍ To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- ❍ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ❍ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- ❍ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- ❍ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- ❍ Do not use outdoors.
- ❍ Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- ❍ Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- ❍ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- ❍ Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- ❍ Do not use appliance for other than intended use.
- ❍ Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- ❍ Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- ❍ Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven, as they may create a fire or risk of electric shock.
- ❍ A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like, when in operation.
- ❍ Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.

❍ Do not store any material, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.

❍ Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.

❍ Do not cover crumb tray or any part of this oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

GROUNDED PLUG

As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside.

Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,

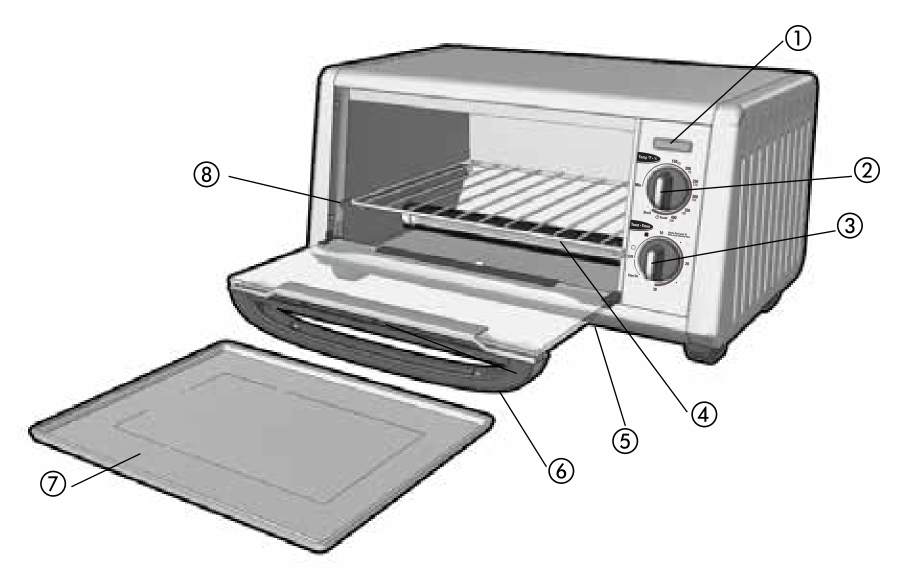
  1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,

  2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and

  3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel; in Latin America by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.

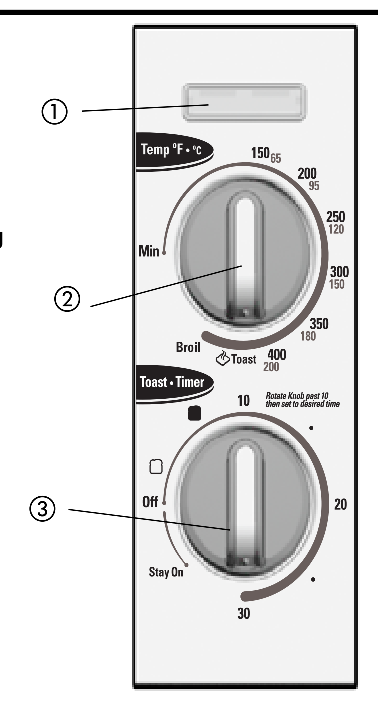


1. **Power ON indicator light**
†2. **Temperature selector knob (part# TO1430S-01)**
†3. **Toast • Timer selector knob (part#TO1430S-02)**
†4. **Slide rack (part# TO1430S-03)**
†5. **Swing-down crumb tray**
6. **Door handle**
†7. **Bake pan/drip tray (part# TO1430S-04)**
8. **Rack slot**

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

CONTROL PANEL

1. **Power ON indicator light**
2. **Temperature selector knob**
3. **Toast • Timer selector knob with Stay On setting**



Important:
When making toast or using the Timer function, always turn the dial past 10 and then turn back or forward to desired setting.

How to Use

This product is for household use only.



CAUTION

**THIS OVEN GETS HOT.
WHEN IN USE, ALWAYS USE OVEN MITTS OR POT HOLDERS WHEN TOUCHING ANY OUTER OR INNER SURFACE OF THE OVEN.**

GETTING STARTED

- Remove all packing material and any stickers.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- Wipe outside of appliance with a damp cloth; dry thoroughly.
- Select a location where this unit is to be used allowing enough space for back of the unit and the wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.
- Insert slide rack completely into the oven before closing the door.
- Remove tie from cord and unwind.
- Plug unit into electrical outlet. The power ON indicator light comes on and will remain lit during the entire cooking time.

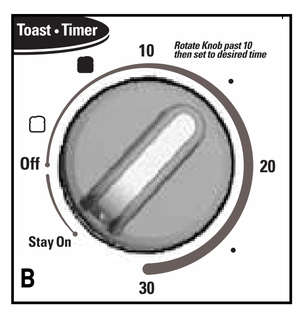


Important: This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven (A).

Note: During first few minutes of use you may notice smoke and a slight odor. This is normal and should cause no concern.

HELPFUL TIPS ABOUT YOUR OVEN

- When the oven is turned on the power ON light will come on and remain lit until the oven is turned off manually or automatically if the timer has been used.



- When selecting baking time for a particular product or recipe, include preheat time.
- This oven has a 30-minute timer. If baking something that will take longer than 30 minutes, we suggest you use the Stay On feature **(B)**.
- Metal, ovenproof glass and ceramic bake ware without lids can be used in the oven. If foods require covering, use aluminum foil.
- Be sure the top of the container or food being baked or broiled is at least 1½ inches away from the upper heating elements.

- Turn temperature selector knob to Min and the Toast • Timer selector knob to Off before inserting or removing plug from electrical outlet.
- Do not put any container directly on the lower heating element.
- To obtain the best performance from this toaster oven:
  - o Do not overfill the oven.
  - o To avoid heat loss do not open the door too frequently
  - o When using foil to cover a food, tuck the edges of the foil against the sides of the baking dish or pan.

OVERVIEW OF THE FUNCTIONS

Important: This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.

BAKING

Note: For best results, preheat oven for 8 to 10 minutes at desired baking temperature before baking food.

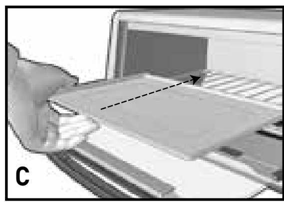
1. Open the oven door.
2. Insert the slide rack.
3. Turn temperature selector knob to desired temperature from 150ºF to 400ºF.
4. Turn Toast • Timer selector knob past 10 and then turn back or forward to desired baking time, including preheat time.

Note: Select Stay On to bake longer than 30 minutes or to control cooking time yourself. Be sure to use a kitchen timer.

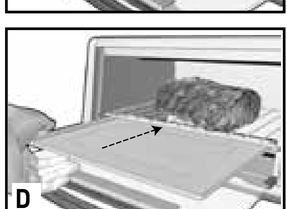
Important: You must set the timer or select Stay On for the oven to function.

5. The blue ON indicator light comes on and will remain lit during the entire baking time.
6. The heating elements will cycle on and off to maintain even heat distribution.
7. Once oven has preheated, open oven door and insert food. Close oven door.

Note: You can bake 3 ways:

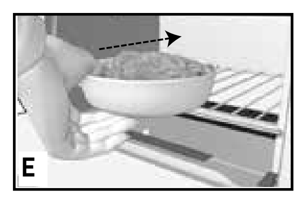


- Use the bake pan/drip tray placed on the oven rack **(C)**.



- Place the bake pan/drip tray under the oven rack and place the food directly on the rack **(D)**.

Note: Be sure food does not extend past the outer limits of the bake pan/drip tray to prevent grease dripping onto the heating elements.



- Use a metal, glass or ceramic baking dish placed on the rack. (Be sure food or baking dish does not come within 1½ inches of the top heating elements.) **(E)**

8. The first time you use the oven, bake following the manufacturers' or recipe directions and check for doneness at minimum suggested cooking time.

9. If using the oven timer, there will be an audible signal once the baking cycle is complete. The oven turns Off and the light goes out.
10. If not using the oven timer, turn the Toast • Timer Off once cooking cycle is complete.
11. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the cooked food.

Important: This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.

12. Unplug appliance when not in use.

BAKING GUIDE

FOOD	AMOUNT	TEMP./TIME	PROCEDURE
Boneless chicken breast	1 to 2 pieces to fit pan	400ºF / 30 to 40 minutes	Chicken should register 180ºF on meat thermometer.
Boneless chicken tenders	1 to 6 pieces to fit pan	375ºF / 15 to 25 minutes.	Chicken should register 180ºF on meat thermometer.
Steak, pork or lamb chops and ham	1 to 2 to fit pan	350ºF to desired doneness.	Arrange in single layer on rack over bake pan. Check with meat thermometer for doneness.
Fish fillets or steaks	1 to 2 to fit pan	400ºF for about 12 minutes.	Test for doneness; fish will flake easily.
Cookies	about 6	Follow recipe or package directions.	Bake on bake pan in single layer until fully baked and lightly browned.
Biscuits and dinner rolls	4 to 5 to fit pan	Follow recipe or package directions.	Bake on bake pan in single layer until fully baked and lightly browned.
White or sweet potatoes	1 to 4 to fit pan	400ºF / 50 to 60 minutes. Consider using a kitchen timer.	Pierce with fork and bake until tender.
Frozen snack foods	Single layer in bake pan	Follow package directions.	Turn halfway through baking period, check at minimum baking time
Frozen pizza	Up to 9-inch pizza	Follow package directions.	Turn halfway through baking period, check at minimum baking time.

BROILING

1. Turn temperature selector to Broil.
2. Turn time selector past 10 and then turn back or forward to desired broiling time including 5-minute preheat time. (Select Stay On to control cooking time yourself. Be sure to use a kitchen timer.)
3. If you need to insert bake pan/drip tray, slide it under the oven rack and place the food directly on the rack.

Important: Be sure food does not extend past the outer limits of the bake pan/drip tray to prevent grease dripping onto the heating elements.

Also be sure the top of the food is at least 1½-inches from the top heating element.

4. Broil food according to recipe or package directions and check for doneness at minimum suggested broiling time.
5. If using the oven timer, there will be an audible signal once the broiling cycle is complete. The oven turns Off and the light goes out.
6. If not using the oven timer, turn the Toast • Timer to Off once broiling cycle is complete.
7. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out along with the bake/broil pan to remove the cooked food.

Important: This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.

8. Unplug appliance when not in use.

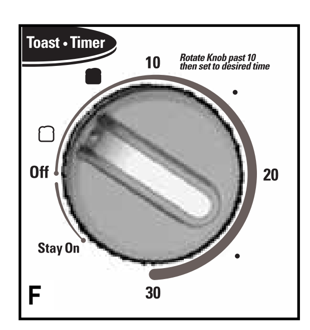
BROILING TIPS

- Preheat the broiler for 8 to 10 minutes for improved performance.
- Placing food on slide rack allows the drippings to flow into the bake pan/drip tray and reduce the fat in the foods being broiled. It also helps to eliminate or prevent smoking from the broiler.
- For best results, thaw frozen meat, poultry and fish before broiling.
- Trim excess fat from meat and score edges to prevent curling.
- If desired, brush foods to be broiled with sauce or oil and season as desired before broiling.
- Fish fillets and steaks are delicate and should be broiled directly on bake pan/drip tray.
- There is no need to turn fish fillets during broiling. Carefully turn thick fish steaks midway through broiling cycle.
- If food being broiled needs to be turned, remove from oven about halfway through broiling, turn food over, season if desired, and return to oven to finish cooking.

TOASTING

Note: It is not necessary to preheat the oven for toasting.

1. Turn temperature selector knob to Toast.
2. Open oven door and place desired pieces of bread or bagel to be toasted directly on slide rack and close the door.
3. Turn Toast • Timer selector knob past 10 and then turn back to desired toast shade.



Note: You must set the Toast • Timer selector knob as desired for the oven to begin toasting **(F)**.

4. For best results on first toasting cycle set the Toast • Timer selector knob to medium which will be midway between light and dark setting, then re-adjust for next cycle to lighter or darker to suit your preference.
5. The power ON indicator light comes on and remains on until toasting cycle is complete.
6. When toast cycle is complete, there will be an audible signal. The oven and the power ON indicator will go off.
7. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the toast.

Important: This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.

8. Unplug appliance when not in use.

TOAST TIPS

- You must turn the Toast • Timer selector knob to Off to discontinue toasting.
- When repeating the toast cycle immediately, it is suggested that the Toast • Timer selector knob be set to a slightly lighter setting.

KEEP WARM

1. Turn temperature selector knob to 150ºF to 200ºF.
2. Turn Toast • Timer selector knob past 10 and then turn back or forward to desired warming time, including preheat time. (Select Stay On to control cooking time yourself. Be sure to use a kitchen timer.)

Note: This feature is designed to keep already cooked foods warm after they have been cooked. This function should be used for short periods of time; to prevent food from drying out cover with foil.

3. When cycle is complete, there will be an audible signal. The oven and the power ON indicator light will go off.
4. If not using the oven timer, turn the Toast • Timer selector knob to Off once cycle is complete.
5. Unplug appliance when not in use.

ENGLISH

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

CLEANING YOUR OVEN

Important: Before cleaning any part, be sure the oven is off, unplugged, and cool. Always dry parts thoroughly before using oven after cleaning.

1. Clean the glass door with a sponge, soft cloth or nylon pad and sudsy water. Do not use a spray glass cleaner.
2. To remove the slide rack, open the door, pull the rack forward and out. Wash the slide rack in sudsy water or in a dishwasher. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad.
3. Wash the bake pan in sudsy water. To minimize scratching, use a polyester or nylon pad.

CRUMB TRAY

1. Tilt oven back, grasp the knob and pull down crumb tray.
2. Dispose of crumbs and wipe tray with a dampened cloth, or wash in sudsy warm water.
3. Be sure to dry thoroughly before pushing the tray back into the oven.

EXTERIOR SURFACES

Important: The oven gets hot. Be sure the oven has cooled completely before cleaning.

Wipe the top and exterior walls with a damp cloth or sponge. dry thoroughly.

ADDITIONAL TIPS FOR CLEANING THE INTERIOR OF YOUR OVEN

- Heat oven to 200°F; turn oven off. Place shallow glass bowl containing ½ cup ammonia on rack. Close oven door and let stand overnight. Next day, open oven, remove bowl and wipe interior of oven with moist paper towels.
- To refresh air inside oven, lay strips of orange or lemon peel on rack. Heat oven to 350°F and bake for 30 minutes. Turn oven off and let stand until oven is completely cool. Remove peel.

Note: We strongly recommend that the bake pan/drip tray be washed by hand with warm sudsy water, as opposed to washing in the dishwasher. Washing this piece in the dishwasher will cause it to discolor, but will not affect its functionality.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Oven is not heating or stops heating.	Oven is not plugged in or outlet is not working.	Check that both knobs are set to the appropriate setting and the ON power light is on. Check that outlet is working.
Second toasting is too dark.	Toast setting selected is too dark.	When doing repeated toast cycles remember to select a slightly lighter setting for the 2nd and 3rd toasting.
Moisture forms on the inside of the door during toasting.	The amount of moisture in the product being toasted will vary from one manufacturer to another.	The moisture that forms on the door is common and usually disappears before the end of the toasting cycle. Because the oven is a closed appliance the moisture cannot evaporate as it would in a toaster.
Food is overcooked or undercooked.	Temperature and/or cook time may need to be adjusted.	Since the toaster oven is much smaller than a conventional oven it may cook faster. Try lowering the temperature setting 25 degrees from the suggested setting in a recipe or label directions.
There is a burnt food odor or smoking when oven is in use.	There are remnants of food on the walls of the oven or in the crumb tray.	Refer to the directions in CARE AND CLEANING in this manual. Make sure all parts of the oven are clean and free of debris.
Heating elements do not seem to be on.	The heating elements in the toaster oven will cycle on and off during baking.	Check toaster oven to make sure proper function is selected. On broil, only the top heating elements will be on.

RECIPES

BASIL LEMON HALIBUT

1½ cups halved cherry tomatoes

3 tbsp. chopped Italian parsley

1 tbsp. slivered fresh basil

1 tbsp. snipped fresh chives

1 tbsp. slivered lemon peel

½ tsp. kosher salt

2 tbsp. fresh lemon juice

1 tbsp. olive oil

2 halibut fillets (about 6 oz., ea.)

¼ tsp. garlic pepper

Preheat Black & Decker® Toaster Oven to 400ºF. Meanwhile, in medium bowl, combine tomatoes, parsley, basil, chives, lemon peel, ¼ tsp. salt, lemon juice and olive oil; blend well.

Spoon into 1-quart shallow baking dish. Place fish on top and season with remaining ¼ tsp. salt and garlic pepper.

Bake for 20 minutes or until fish flakes easily when tested with a fork. (Fish will have an internal temperature of 145ºF).

Makes 2 servings.

EASY CINNAMON RAISIN ROLLUPS

1 tbsp. sugar

¼ tsp. ground cinnamon

Generous dash ground nutmeg

1 pkg. (4 oz.) refrigerated crescent rolls

1 tbsp. melted butter or margarine

2 tbsp. chopped pecans

2 tbsp. raisins

Confectioners' sugar

Preheat Black & Decker® Toaster Oven at 375ºF. In small bowl, combine sugar, cinnamon and nutmeg; blend well.

Unroll dough and separate into 4 triangles. Brush top of each triangle with melted butter. Sprinkle evenly with sugar mixture. Top with nuts and raisins. Roll up crescents loosely.

Arrange on bake pan of toaster oven.

Bake for 10 minutes until golden on top and fully baked internally.

Let cool on pan on wire rack for 10 minutes. Drizzle with confectioners' sugar frosting before serving.

Delicious for a lazy mid-morning treat or an after school surprise.

Makes 8 servings.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

ENGLISH

Two-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Two years from the date of original purchase with proof of such purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas basicas de seguridad:

❍ Lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto.

❍ No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.

❍ A fin de protegerse contra un choque eléctrico y lesiones a las personas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

❍ Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.

❍ Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfrie antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.

❍ No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al número correspondiente en la cubierta de este manual.

❍ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones a las personas.

❍ No use este aparato a la intemperie.

❍ No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.

❍ No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente.

❍ Tome mucha precaución al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.

❍ Siempre conecte primero el cable al aparato y después, enchúfelo al tomacorriente. Para desconectar, ajuste todo control a la posición de apagado (OFF) y después, retire el enchufe del tomacorriente.

❍ Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.

❍ Tenga muchisimo cuidado al retirar la bandeja o al desechar la grasa caliente.

❍ No use almohadillas de fibras metálicas para limpiar el aparato. Las fibras metálicas podrian entrar en contacto con las piezas eléctricas del aparato, resultando en el riesgo de un choque eléctrico.

- A fin de evitar el riesgo de incendio o choque eléctrico, jamás introduzca alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal adentro del aparato.
- Existe el riesgo de incendio si el aparato permanece cubierto mientras se encuentra en funcionamiento o si éste llegase a entrar en contacto con cualquier material inflamable, incluyendo las cortinas y las paredes.
- Asegúrese de no colocar nada sobre el aparato mientras se encuentre en uso. Tenga mucho cuidado al utilizar recipientes que no sean de metal ni de vidrio.
- Cuando este aparato no se encuentre en funcionamiento no se debe almacenar nada aparte de los accesorios recomendados por el fabricante.
- No introduzca los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, envolturas plásticas ni materiales semejantes.
- A fin de evitar que el aparato se sobrecaliente, no cubra la bandeja para los residuos como ninguna otra superficie del aparato con papel de aluminio.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

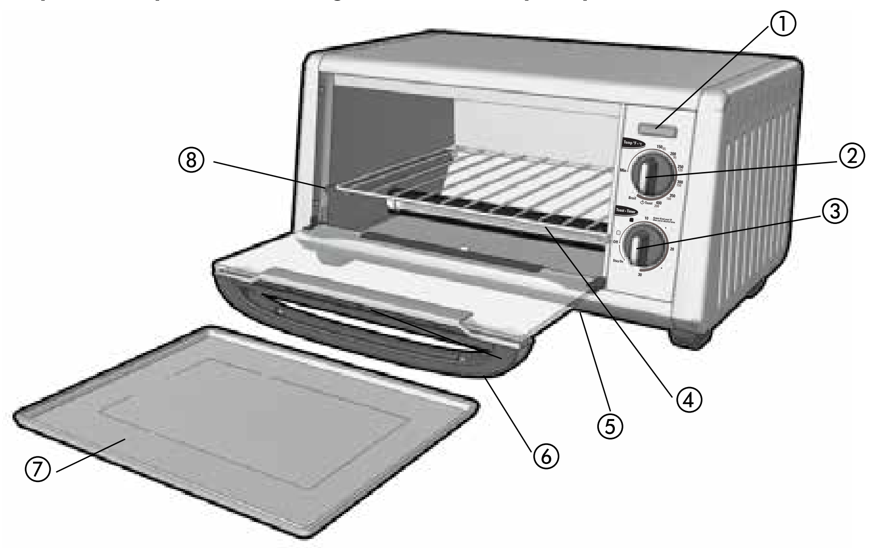
ENCHUFE DE TIERRA
Como medida de seguridad, este producto cuenta con un enchufe de tierra que tiene tres contactos. No trate de alterar esta medida de seguridad. La conexión inapropiada del conductor de tierra puede resultar en un riesgo de choque eléctrico. Si tiene alguna duda, consulte con un eléctricista calificado para asegurarse de que la toma de corriente sea una de tierra.

TORNILLO DE SEGURIDAD
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO
a) El producto se debe de proporcionar con un cable eléctrico corto (o uno separable), a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
b) Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que uno puede utilizar si toma el cuidado debido.
c) Si se utiliza un cable separable o de extensión,
    1) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
    2) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
    3) Uno debe de acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

Nota: Si el cordón de alimentación esta dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



1. **Luz indicadora de encendido**
†2. **Selector de temperatura (No. de piezaTO1430S-01)**
†3. **Selector de tostar/reloj automático (Toast • Timer) (No. de piezaTO1430S-02)**
†4. **Rejilla deslizante (No. de piezaTO1430S-03)**
5. **Bandeja giratoria para migas**
6. **Asa de la puerta**
†7. **Bandeja de hornear/bandeja de goteo (No. de pieza TO1430S-04)**
8. **Ranura para rejilla**

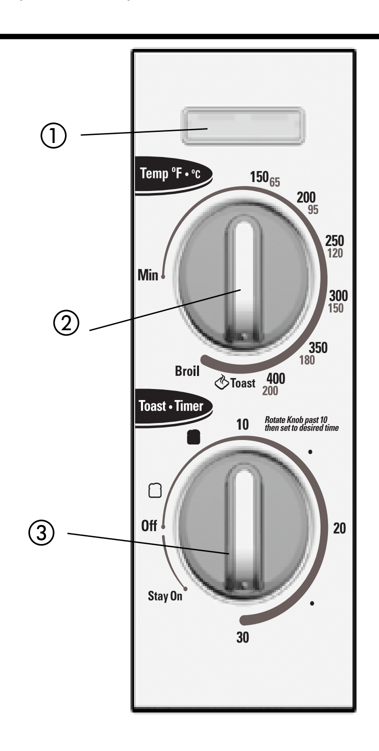
Nota: † indica piezas desmontables/ reemplazables por el consumidor

ESPAÑOL

PANEL DE CONTROL

1. **Luz indicadora de encendido**
2. **Selector de temperatura (Toast • Timer)**
3. **Selector de tostar/reloj automático de 30 minutos con opción de funcionamiento continuo**

Importante:
Al utilizar la función de tostar/ reloj automático (Toast • Timer), gire siempre el selector pasando la posición 10, y luego gírelo a la izquierda o a la derecha hasta alcanzar el nivel deseado.



Como usar

Este producto es solamente para uso doméstico.

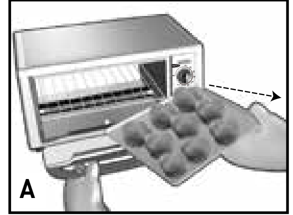


PRECAUCIÓN

ESTE HORNO SE CALIENTA CUANDO ESTÁ EN USO. SIEMPRE USE AGARRADERAS O GUANTES DE COCINA CUANDO TOQUE TODA SUPERFICIE INTERNA O EXTERNA DEL HORNO.

PRIMEROS PASOS

- Retire todo el material de embalaje y las etiquetas.
- Por favor, visite www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas removibles siguiendo las instrucciones de la sección CUIDADO Y LIMPIEZA.
- Limpie el aparato por fuera con un pano humedo; séquelo bien.
- Seleccione el lugar donde se utilizará este aparato dejando el espacio suficiente en la parte de atrás, entre el aparato y la pared, para permitir que el calor fluya sin dañar armarios y paredes.
- Inserte la rejilla deslizante en la posición inferior de la rejilla. Cierre el horno y asegúrese de que la rejilla se desliza completamente en el horno.
- Desate el cable y desenróllelo.
- Enchufe el aparato a un tomacorriente. La luz indicatora de encendiido azul se enciende y se mantendrá encendida durante el tiempo de cocción.

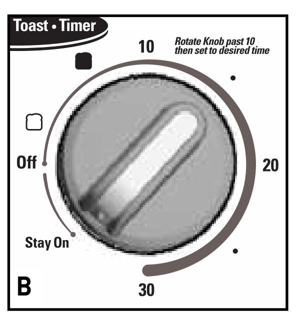


Importante: Este horno se calienta. Cuando lo utilice, lleve siempre utilice guantes de cocina o agarradores cuando toque cualquier superficie exterior o interior del horno (A).

Nota: Durante los primeros minutos de utilización, puede notar un poco de humo o un ligero olor. esto es normal, no se preocupe.

CONSEJOS ÚTILES SOBRE SU HORNO

- Cuando el horno esté en funcionamiento, se encenderá la luz indicadora de encendido azul y permanecerá iluminada hasta que el horno se apague manualmente, o automáticamente cuando se haya utilizado el reloj automático.
- Cuando seleccione el tiempo de cocción para un determinado producto o receta, incluya el tiempo de precalentado.



- Este horno tiene un reloj atuomático de 30 minutos. Si está cocinando algo que necesita más tiempo, le sugerimos que utilice la característica Stay On (funcionamiento continuo) **(B)**.
- Puede utilizar recipientes de metal, vidrio y cerámica aptos para horno sin tapa. Si necesita cubrir los alimentos, utilice papel de aluminio.
- Asegúrese de que la parte superior del recipiente o la comida que se está cociendo o asando se encuentra al menos a 4 cm (1½") de distancia de los elementos calefactores superiores.
- Gire el selector de temperatura a la posición de calor mínimo (Min) y el seclector de tostar/reloj automáico a loa posicion de apagado (Off) antes de insertar el enchufe en el tomacorriente y antes de retirarlo.
- No ponga ningún recipiente directamente en el elemento calentador de la parte inferior.
- Para obtener un óptimo rendimiento de este horno-asador:
  - No sobrecargue el horno.
  - Para evitar pérdidas de calor, no abra la puerta del horno con excesiva frecuencia.
  - Cuando utilice papel de aluminio para cubrir un alimento, meta los bordes del papel de aluminio por debajo de los lados del recipiente apto para hornos.

RESUMEN DE LAS FUNCIONES

Importante: Este horno se calienta. Cuando lo utilice, lleve siempre manoplas o use agarradores cuando toque cualquier superficie exterior o interior del horno.

HORNEAR

Nota: Para obtener los mejores resultados, precaliente el horno de 8 a10 minutos a la temperatura deseada antes de asar los alimentos.

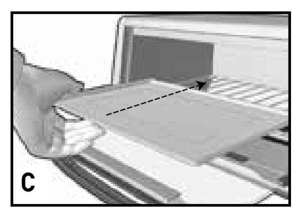
1. Abra la puerta del horno.
2. Inserte la rejilla deslizante.
3. Ponga el selector de temperatura a la temperatura deseada, entre 65 °C (150 °F) y 200 °C (400 °F).
4. Gire el selector de toastar/reloj automatico (Toast • Timer) hasta que pase el 10 y a continuación, muévalo hacia atrás o hacia adelante para establecer el tiempo de cocinar que desee, incluyendo el tiempo de precalentado.

Nota: Seleccione la opción Stay On (funcionamiento continuo) si desea cocinar durante más de 30 minutos o si prefiere controlar el tiempo usted mismo. Asegúrese de utilizar un reloj automático de cocina.

Importante: Es necesario que configure el reloj automático o que seleccione la función Stay On (funcionamiento continuo) para que el horno funcione.

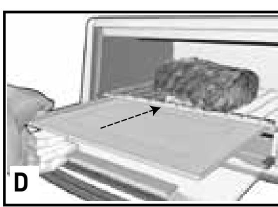
5. La luz indicatora de encendiido azul se enciende y se mantendrá encendida durante el tiempo de cocción.
6. Los elementos calefectores se encenderan y apagaran para mantener la distrubición de calor uniforme.
7. Una vez que el horno se ha precalentado, abra la puerta del horno y coloque el alimento. Cierre la puerta del horno.

ESPAÑOL



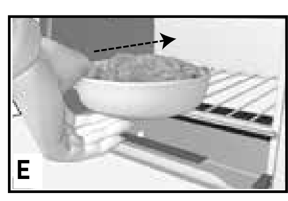
Nota: Puede cocinar de 3 formas:

- Utilice la bandeja de hornear/bandeja de goteo colocada encima de la rejilla deslizante **(C)**.



- Coloque la bandeja de hornear/bandeja de goteo debajo de la rejilla deslizante y ponga el alimento directamente en la rejilla deslizante **(D)**.

Nota: Asegúrese de que el alimento que vaya a cocinar no exceda las dimensiones de la bandeja de hornear/bandeja de goteo, para evitar que la grasa gotee en las resistencias.



- Utilice un plato de metal, cristal o cerámica apto para horno. en la posición de la ranura superior o inferior. (Asegúrese de que el plato que utilice para cocinar el alimento se encuentra a 4 cm (1½") de los elementos calefactores de la parte superior) **(E)**.

8. La primera vez que utilice el horno, cocine siguiendo las instrucciones de los fabricantes o de la receta, y compruebe si los alimentos están listos en el tiempo mínimo de cocción sugerido.
9. Si utiliza el reloj automático del horno, habrá una señal audible cuando se haya completado el ciclo de cocinado. El horno se apaga y la luz también.
10. Si no está utilizando el selector de tostar/reloj automático (Toast • Timer) del horno, apague el horno (Off) una vez que se haya completado el ciclo de cocinado.
11. Abra la puerta del horno. Utilice guantes de cocina o agarradores, deslice la rejilla hacia el exterior para sacar la comida ya cocinada.

Importante: Este horno se calienta. Cuando lo utiliceutilice guantes de cocina o agarradores cuando toque cualquier superficie exterior o interior del horno.

12. Desenchufe el aparato cuando no lo esté utilizando.

GUÍA DE COCCIÓN

ALIMENTO	CANTIDAD	TEMP./TIEMPO	INSTRUCCIONES
Pechuga de pollo sin hueso	De 1 a 2 piezas (lo que quepa en la bandeja)	200 °C (400 °F) de 30 a 40 minutos	El pollo debería tener una temperatura de 80 °C (180 °F) en un termómetro para carnes
Pollo en trozos	De 1 a 6 piezas (lo que quepa en la bandeja)	190 °C (375 °F) / de 15 a 25 minutos	El pollo debería tener una temperatura de 80 °C (180 °F) en un termómetro para carnes
Bistec, culetas de puerco o tenera y jamón	De 1 a 2 piezas (lo que quepa en la bandeja)	190 °C (350 °F) hasta que esté cocinado a su gusto	Cocine en la bandeja de horno en una sola capa en la bandeja de hornear. Verifiqe que esté cocinado con un termómetro para carnes.
Filetes de pescado o bistecs	De 1 a 2 piezas (lo que quepa en la bandeja)	200 °C (400°F) durante aproximadamente 12 minutos	Compruebe si está hecho; el pescado se deshace con facilidad.
Galleticas	Hasta 6	Siga la receta o las instrucciones del paquete.	Cocine en la bandeja de horno en una sola capa hasta que estén completamente cocidos hayan adquirido un tono ligeramente tostado.
Bollos y panecillos	De 4 a 5 (lo que quepa en la bandeja)	Siga la receta o las instrucciones del paquete.	Cocine en la bandeja de horno en una sola capa hasta que estén completamente cocidos hayan adquirido un tono ligeramente tostado.
Papas y boniatos	De 1 a 4 (lo que quepa en la bandeja)	200 °C (400°F) durante aproximadamente 50 a 60 minutos. Considere usar un reloj automático de cocina.	Pinche con un tenedor y cocine hasta que estén tiernos.

ALIMENTO	CANTIDAD	TEMP./TIEMPO	INSTRUCCIONES
Comida rápida congelada	Una sola capa en la bandeja de horno	Siga las instrucciones del paquete	Déle la vuelta a mitad del periodo de cocción; compruebe su estado en el tiempo mínimo de cocción especificado
Pizza congelada	Pizza de hasta 9 pulgadas	Siga las instrucciones del paquete	Déle la vuelta a mitad del periodo de cocción; compruebe su estado en el tiempo mínimo de cocción especificado

ASAR

1. Coloque el selector de función de cocinado en asar (Broll).
2. Gire el selector de toastar/reloj automatico (Toast • Timer) hasta que pase el 10 y a continuación, muévalo hacia atrás o hacia adelante para establecer el tiempo de cocinar que desee, incluyendo el tiempo de precalentado. Seleccione la opción Stay On (funcionamiento continuo) si desea cocinar durante más de 30 minutos o si prefiere controlar el tiempo usted mismo. Asegúrese de utilizar un reloj automático de cocina.
3. Coloque el alimento en la bandeja de hornor/bandeja de goteo o en la rejilla deslizante insertada en ella.

Importante: Asegúrese de que el alimento que vaya a cocinar no exceda las dimensiones de la bandeja de hornor/bandeja de goteo, para evitar que la grasa gotee en las resistencias. Asegúrese de que la parte superior del alimento se encuentra al menos a 4 cm (1½") de distancia de las resistencias de la parte superior. Meta la comida en el horno y cierre la puerta dejándola entreabierta a una distancia de aproximadamente 20 mm (¾") de la posición completamente cerrada.

4. Ase los alimentos siguiendo la receta o las instrucciones del paquete, y compruebe su estado en el tiempo de asar mínimo que se sugiere.
5. Si utiliza el temporizador del horno, éste emitirá una señal audible cuando se haya completado el ciclo de asar. el horno se apaga y la luz también.
6. Si no está utilizando el temporizador del horno, apague el horno (Off) una vez que se haya completado el ciclo de asar.
7. Utilizando guantes de cocina o agarradores, baje la puerta del horno hasta que esté completamente abierta. deslice la rejilla hacia el exterior junto con la bandeja de horno para sacar la comida ya cocinada.

Importante: Este horno se calienta. Cuando lo utilice, lleve siempre manoplas o use agarradores cuando toque cualquier superficie exterior o interior del horno.

8. Desenchufe el aparato cuando no lo esté utilizando.

CONSEJOS ÚTILES PARA ASAR

- Precaliente el horno durante 8 a 10 minutos para obtener mejores resultados.
- Si coloca los alimentos en la rejilla, los alimentos gotearán en la bandeja de hornear/ bandeja de goteo, lo que ayuda a evitar el humo procedente del asador.
- Para obtener los mejores resultados, descongele la carne, el pollo y el pescado congelados antes de cocinarlos en el asador.

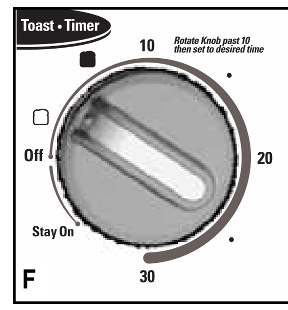
- Elimine el exceso de grasa de la carne y haga unos cortes en los bordes para evitar que se enrosque.
- Rocíe con aceite y condimentos los alimentos que va a cocinar a su gusto antes de introducirlos en el horno.
- Los filetes de pescado y los bistecs son delicados, y deberían cocinarse utilizando la función de asar en la bandeja de hornear/bandeja de goteo.
- No hay necesidad de dar la vuelta a los filetes de pescado mientras los cocina al asador. Dé la vuelta con cuidado a filetes más gordos a mitad del ciclo de asar.
- Lave la bandeja de hornor/bandeja de goteo y limpie el interior del horno después de cada utilización con un producto no abrasivo y con agua caliente con jabón. la acumulación de un exceso de grasa puede causar humo.

ESPAÑOL

TOSTAR

Nota: No es necesario precalentar el horno para tostar.

1. Gire el selector de temperatura a la posición de tostar (Toast).
2. Abra la puerta del horno y coloque las piezas de pan o bagel que desee tostar directamente en la rejilla deslizante y cierre la puerta.
3. Seleccione la opción de tostado (Toast) en el selector de temperatura.
4. Lleve el selector de tostar / reloj automático (Toast • Timer) pasado la posición 10 y a continuación, colóquelo en el grado de tostado deseado.



Nota: Es necesario que configure el selector de grado de tostado según sus preferencias para que el horno empiece a tostar **(F)**.

5. Se enciende la luz indicadora de encendido y permanece encendida hasta que el ciclo de tostado se completa.
6. Cuando se completa el ciclo de tostado, el aparato emitirá un sonid. El horno y la luz indicadora se apagarán.
7. Abra la puerta del horno. Utilizando guantes de cocina o agarradores, saque la rejilla para sacar las tostadas.

Importante: Este horno se calienta. Cuando lo utilice, siempre use guantes de cocina o agarradores cuando toque cualquier superficie exterior o interior del horno.

8. Desenchufe el aparato cuando no lo esté utilizando.

CONSEJOS DE TOSTADO

- Si desea detener el proceso de tostado, debe poner el selector de tostado en posición de apagado (Off).
- Para obtener los mejores resultados, si repite el ciclo de tostado inmediatamente después de terminar el primer ciclo, se recomienda seleccionar un nivel de tostado más claro.

MANTENER CALIENTE

1. Posicione el selector de temperatura entre 65 °C (150 °F) y 95 °C (200 °F).
2. Gire el selector de toastar/reloj automatico (Toast • Timer) hasta que pase el 10 y a continuación, muévalo hacia atrás o hacia adelante para establecer el tiempo de calentar que desee, incluyendo el tiempo de precalentado. (Seleccione la opción Stay On (funcionamiento continuo) si desea controlar el tiempo usted mismo. Asegúrese de utilizar un reloj automático de cocina.)

Nota: Esta característica está diseñada para mantener la temperatura de comidas ya cocinadas. Debería utilizar esta función durante periodos cortos de tiempo; para evitar que la comida se seque, cúbrela con papel de aluminio.

3. Cuando se haya completado el ciclo, el aparato emitirá una señal audible. El horno y el indicador se encendido se apagarán.
4. Si no está utilizando el temporizador del horno, apague el horno (Off) una vez que se haya completado.
5. Desenchufe el aparato cuando no lo esté utilizando.

Cuidado y limpieza

Este producto contiene piezas que no pueden ser reemplazadas o mantenidas por el usuario.

Póngase en contacto con personal cualificado del servicio cuando sea necesario.

LIMPIEZA DEL HORNO

Importante: Antes de proceder a la limpieza de cualquiera de los componentes asegúrese de que el horno está apagado, desenchufado y frío. Seque siempre completamente las distintas partes después de llevar a cabo la limpieza y antes de volver a poner en marcha el horno.

1. Limpie la puerta de cristal con una esponja, con un paño suave o con un estropajo de nailon y agua con jabón. No utilice limpiadores de cristales en pulverizador.
2. Para sacar la rejilla deslizante, abra la puerta y tire de la rejilla hacia adelante y hacia afuera. Lave la rejilla en agua con jabón. Para limpiar manchas persistentes, utilice un estropajo de poliéster o nailon.
3. Lave la bandeja de horno con agua con jabón. Para minimizar la posibilidad de que se raye, utilice un estropajo de poliéster o nailon.

BANDEJA PARA MIGAS

1. Sujete la perilla de la bandeja y hálela hacia abajo.
2. Tire las migas y limpie la bandeja con un paño húmedo, o lávela en agua con jabón.
3. Asegúrese de secarla completamente antes de encajarla de nuevo en su lugar.

SUPERFICIES EXTERIORES

Importante: La superficie superior del horno se calienta. Asegúrese de que el horno se ha enfriado completamente antes de limpiarlo.

Limpie la parte superior y los laterales con un paño húmedo o con una esponja. Séquelas completamente.

CONSEJOS ADICIONALES PARA LIMPIAR EL INTERIOR DE SU HORNO

- Caliente el horno a 95 °C (200 °F); desactive la función de tostador. Coloque un recipientel de cristal poco profundo con media taza de amoníaco en la rejilla. Cierre la puerta del horno y déjelo una noche. Al día siguiente, abra el horno, saque el bol y limpie el interior del horno con papel de cocina humedecido.
- Para refrescar el aire dentro del horno, ponga tiras de cáscara de naranja o de limón en la rejilla. Caliente el tostador del horno a 175 °C (350 °F) y déjelo 30 minutos. Apague el horno y déjelo hasta que se enfríe por completo. Saque las cáscaras.

Nota: Le recomendamos encarecidamente que lave la bandeja de hornor/bandeja de goteo a mano con agua templada con jabón, en lugar de lavarlas en la máquina de lavaplatos. Si utiliza la máquina de lavaplatos en la limpieza de estas piezas puede hacer que pierdan color, aunque esto no afectará su funcionalidad.

DETECCIÓN DE FALLAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El aparato no calienta o deja de calentar.	El tomacorriente no funciona o el horno está desconectado.	Verifique que el tomacorriente esté funcionando. Tanto el control de temperatura como el cronómetro deben ser ajustados para que el horno funcione.
La segunda tanda de tostado resulta muy oscura.	El control del grado de tostado está a un nivel demasiado alto.	Si repite varias tandas, escoja un grado de tostado más bajo que el anterior.
Se forma humedad por dentro en la puerta de vidrio durante el ciclo de tostado.	La cantidad de humedad varía entre un producto y otro según los productos; pan, bagels, pasteles etc.	La humedad que se forma por dentro en la puerta del horno es bastante común y generalmente desaparece durante el ciclo de tostado. Como la puerta permanece cerrada, la humedad no se puede evaporar como en un tostador normal.
Los alimentos se sobre cocinan o no se cocinan bien.	La temperatura y el tiempo de cocción pueden requerir reajuste.	Como un horno tostador es mucho más pequeño que un horno regular, puede que se caliente y cocine más rápido. Ensaye, reduciendo 25 grados de la temperature indicada en la receta o en el paquete.
El aparato despide olor a comida quemada o humea cuando está en funcionamiento.	Hay residuos de comida en la bandeja de recolección o en las paredes del horno.	Consulte las instrucciones en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual. Asegúrese de que todas las partes del horno, bandeja de hornear y parrilla estén limpias.
Los elementos calefactores parecen no estar encendidos.	Los elementos calefactores funcionan intermitentemente durante el ciclo de cocción.	Asegúrese que el aparato esté ajustado a la function correcta. Para el caso, cuando uno asa los alimentos, solamente se enciende el elemento calefactor superior.

RECETAS

HALIBUT CON LIMÓN Y ALBAHACA

1½ tazas tomates cereza, cortados por mitad

3 cdas. perejil Italiano, picado

1 cda. albahaca fresca, cortada en tiras

1 cda. hojas de cebollinas, cortadas

1 cda. cáscara de limón, cortada en tiras

½ cdta. sal kosher

2 cda. jugo fresco de limón

1 cda. aceite de oliva

2 filetes habibut (aprox. 6 oz. cada uno)

¼ cdta. pimiento con ajo

Precaliente el horno para mostrador a 200 °C (400 °F). Combine en un tazón mediano los tomates, perejil, albahaca, cebollinas, cáscara de limón, ¼ cdta. de la sal, jugo de limón y ace ite de oliva; mezcle bien.

Vierta en un molde superficial de hornear. Ponga el pescado encima y sazone con el ¼ cdta. de sal restante y la pimienta con ajo.

Cocine por 20 minutos o hasta que el pescado se separe fácilmente al probarlo con un tenedor. (El pescado debe tener una temperatura interna de 63 °C (145 °F.)

Rinde 2 porciones.

SENCILLOS ROLLITOS DE PASAS Y CANELA

1 cda. de azúcar

¼ cda. de canela molida

Una pizca generosa de nuez moscada molida

1 paquete; (4 onzas) de masa refrigerada

1 cda. de margarina o mantequilla fundida

2 cda. de nueces troceadas

2 cda. de pasas

Azúcar glas

En un bol pequeño, mezcle el azúcar, la canela y la nuez moscada hasta conseguir una mezcla uniforme.

Desenrosque la masa y córtela en 4 triángulos. Unte la superficie de cada triángulo con mantequilla fundida. Espolvoree uniformemente con la mezcla de azúcar. Ponga encima las nueces y las pastas. Enrolle la masa sin apretarla. Colóquelos en una bandeja de horno/bandeja de goteo.

Cocine (Bake) durante 10 minutos o hasta que los rollitos estén dorados en la parte superior y hechos en el interior.

Dejar enfriar en la bandeja sobre la rejilla durante 10 minutos. espolvoree con azúcar glas.

Delicioso como capricho a media mañana o como una sorpresa para los que vuelven del colegio.

Rinde 8 porciones.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. **NO** devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

Póliza de Garantía

(Válida sólo para México)

Duración

Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.

B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.

C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.

Nota: Usted podra encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado. También puede consultarnos en el e-mail servicio@applicamail com.mx

Argentina
SERVICIO TECNICO CENTRAL
ATTENDANCE
Avda. Monroe N° 3351
Buenos Aires – Argentina
Fonos: 0810 – 999 - 8999
011 - 4545 - 4700
011 – 4545 – 5574
supervision@attendance.com.ar

Chile
MASTER SERVICE SERVICENTER
Nueva Los Leones N° 0252
Providencia
Santiago – Chile
Fono Servicio: (562) – 232 77 22
servicente@servicenter.cl

Colombia
PLINARES
Avenida Quito # 88A-09
Bogotá, Colombia
Tel. sin costo 01 800
7001870

Costa Rica
Aplicaciones Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716 / 223-0136

Ecuador
Servicio Master de Ecuador
Av. 6 de Diciembre 9276 y los Alamos
Tel. (593) 2281-3882

El Salvador
Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala
MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020 / 2332-2101

Honduras
ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México
Articulo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua
ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá
Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. 3020-480-800 sin costo
(507) 2360-236 / 159

Perú
Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico
Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana
Plaza Lama, S.A.
Av, Duarte #94
Santo Domingo,
República Dominicana
Tel.: (809) 687-9171

Venezuela
Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local 153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado por:
Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.
Presidente Mazarik No. 111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO
Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc
Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

Código de fecha / Date Code

1 000 W 120 V∿ 60 Hz

ESPAÑOL

BLACK&DECKER es una marca registrada de The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, E.U.

Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China

Importado por / Imported by:

APPLICA AMERICAS, INC.
Av. Juan B Justo 637 Piso 10
(C1425FSA) Ciudad Autonoma de Buenos Aires
Argentina
C.U.I.T No. 30-69729892-0

Importado por / Imported by:

APPLICA MANUFACTURING, S. DE R. L. DE C. V.
Presidente Mazarik No. 111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO
Teléfono: (55) 5263-9900

Del interior marque sin costo
01 (800) 714 2503



2010-8-22_116 E/S